

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(A n'utiliser que pour
le classement et les
commandes de reproduction).

2.213.022

②1 N° d'enregistrement national :
(A utiliser pour les paiements d'annuités,
les demandes de copies officielles et toutes
autres correspondances avec l'I.N.P.I.)

72.37829

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

1^{re} PUBLICATION

②2 Date de dépôt 25 octobre 1972, à 15 h 29 mn.

④1 Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — «Listes» n. 31 du 2-8-1974.

⑤1 Classification internationale (Int. Cl.) A 23 I 1/00.

⑦1 Déposant : CAMBIER Édouard, résidant en France.

⑦3 Titulaire : *Idem* ⑦1

⑦4 Mandataire : Cabinet Plasseraud, Devant, Gutmann, Jacquelin, Lemoine.

⑤4 Perfectionnements apportés aux moyens du genre de ceux pour décorer des pièces comestibles
du genre des pièces de charcuterie.

⑦2 Invention de :

③3 ③2 ③1 Priorité conventionnelle :

L'invention est relative aux moyens pour décorer des pièces ou plats comestibles du genre des pièces de charcuterie, lesquelles sont caractérisées généralement par la présence en surface d'une couche aqueuse à base de gelée ou de graisse.

5 Le plus souvent, ces pièces sont décorées en surface à l'aide d'éléments comestibles du même genre que ceux présents dans leur masse. C'est ainsi que, pour des pièces de charcuterie truffées, on assure leur décoration à l'aide de morceaux de truffe incorporés à la gelée. Cette méthode est assez délicate et requiert
10 une main d'oeuvre experte et coûteuse.

On connaît d'autre part, en pâtisserie, un procédé de décoration de gâteaux, qui consiste à utiliser à cet effet des supports colorés à base de pain azyme (ou autre pâte analogue).

Conformément à l'invention, on applique ce procédé à la décoration des pièces de charcuterie, en mettant à profit la propriété, du pain azyme, d'être pratiquement absorbé par tout support aqueux et en particulier par la gelée.

Par un tel procédé, on a donc la possibilité d'adopter, sur un même support de pain azyme, une multiplicité de décors, par
20 exemple noirs pour imiter la truffe. Une fois posée sur la gelée, le support en pain azyme tend à disparaître en étant absorbé par la gelée, tandis que subsistent lesdits décors. Bien entendu, on peut aussi faire supporter chaque décor, individuellement, par un support azyme de même forme.

25 De toute façon, un tel procédé est très économique. S'agissant par exemple d'une pièce de charcuterie truffée, on peut la présenter sous la même forme que d'ordinaire, avec des décors imitant les truffes et d'une grande rapidité d'exécution. La présentation peut même encore être améliorée par la présence de décors
30 colorés.

L'invention comprend, mises à part ces dispositions, certaines autres dispositions, qui s'utilisent de préférence en même temps et dont il sera plus explicitement parlé ci-après.

Elle vise, plus particulièrement, certains modes d'application (notamment celui pour lequel on l'applique à la charcuterie),
35 ainsi que certains modes de réalisation, desdites dispositions ; et elle vise, plus particulièrement encore, et ce à titre de produits industriels nouveaux, les moyens du genre en question comportant application de ces mêmes dispositions, ainsi que les éléments
40 spéciaux propres à leur établissement et les ensembles, tels

que les pièces de charcuterie, utilisant de tels moyens.

Et elle pourra, de toute façon, être bien comprise à l'aide du complément de description qui suit, ainsi que du dessin ci-annexé, lesquels complément et dessins sont, bien entendu, donnés surtout à titre d'indication.

La figure 1, de ce dessin, montre en perspective une pièce de charcuterie décorée par les moyens conformes à l'invention.

Les figures 2 et 3 montrent respectivement en plan et en coupe un élément de décoration, à plusieurs décors, à adapter sur ladite pièce.

La figure 4 montre en coupe un autre élément de décoration.

Selon l'invention, et plus spécialement selon celui de ses modes d'application, ainsi que selon ceux des modes de réalisation, de ses diverses parties, auxquels il semble qu'il y ait lieu d'accorder la préférence, se proposant par exemple de décorer une pièce de charcuterie 1 recouverte de gelée, notamment une pièce truffée, on s'y prend comme suit ou de façon analogue.

On a recours, pour cette décoration, à des pellicules de matière comestible déposées sur un support constitué par du pain azyrne.

Lesdites pellicules peuvent être obtenues avec du cacao, du sucre, du noir animal ou tous autres produits comestibles, etc. que l'on incorpore, sous toute forme appropriée, notamment pulvérisante, à un support liquide tel que de la gomme arabique, la matière liquide ou visqueuse ainsi obtenue étant déposée sur le support (au pinceau, au pochoir, ou de toute autre manière).

On peut faire en sorte :

- ou bien que plusieurs pellicules soient déposées sur un même support, comme visible en a sur les figures 1 et 2,
- ou bien que chaque support soit adapté à la forme de la pellicule, forme qui peut être des plus variables (pastille, losange, lune, coeur, trèfle, etc.), comme représenté en b sur les figures 1 et 4.

Dans le premier cas, le support 2 (fig.2 et 3) peut avoir une forme quelconque, par exemple circulaire; tandis que les pellicules ou décors 3 sont disposés de toute manière appropriée, selon le motif (fleur, etc.) que l'on désire réaliser. Après que l'on a déposé l'ensemble du support et de ses décors sur la gelée, on constate que le support lui-même tend à disparaître ou à prendre un léger aspect laiteux (pointillé 6 fig.1), tandis que les

décors 3 apparaissent en relief.

Dans le second cas, le support est également absorbé, mais demeure de toute façon caché par le décor.

Disposant donc d'éléments décoratifs ainsi préparés, la
5 meilleure manière de procéder, semble-t-il, pour assurer à l'aide
de ceux-ci la décoration de la pièce de charcuterie considérée,
consistera, comme visible figure 3, à déposer, les décors 3 ainsi
préparés avec leur support 2 en pain azyne, sur la gelée 4 de la
pièce de charcuterie, et à recouvrir le tout d'une autre couche
10 de gelée 5 (ou autre matière transparente comestible).

Dans le cas particulier de la pièce de charcuterie contenant
des truffes, le décor usuel en truffes pourra, grâce à l'invention,
être réalisé de façon très simple, les divers décors 3 étant en
noir animal ou autre matière noire comestible imitant la truffe.
15 Mais, bien entendu, le tout peut être assorti d'autres éléments
comestibles à support azyne, mais en couleur.

En suite de quoi, quel que soit le mode de réalisation
adopté, on peut assurer la décoration des pièces de charcuterie
ou semblables par les moyens susvisés, le procédé adopté présen-
20 tant de nombreux avantages par rapport à ceux du genre en question
déjà existants, notamment :

- celui de permettre une décoration plus rapide,
- et celui de se prêter à de nouveaux effets décoratifs.

Comme il va de soi, et comme il résulte d'ailleurs déjà de
25 ce qui précède, l'invention ne se limite nullement à ceux de ses
modes d'application et de réalisation qui ont été plus spéciale-
ment envisagés ; elle en embrasse, au contraire, toutes les va-
riantes.

REVENDECATIONS

1. Procédé pour décorer des pièces comestibles présentant en surface une couche aqueuse, notamment à base de gelée ou de graisse (pièces de charcuterie), caractérisé par le fait que l'on a recours, pour la décoration, à des supports en pain azyme revêtus d'éléments décoratifs, par exemple en noir animal, lesdits supports tendant à disparaître dans la couche aqueuse en laissant subsister seulement les éléments décoratifs.
2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé par le fait que l'on applique les supports ainsi préparés et munis de leurs éléments décoratifs sur la gelée et qu'on recouvre le tout à l'aide d'une couche supplémentaire de gelée.
3. Décor pour la mise en oeuvre du procédé selon la revendication 1, caractérisé par le fait qu'il est constitué par un support en pain azyme supportant les divers éléments décoratifs comestibles, notamment noir animal, le support en pain azyme tendant à disparaître dans la gelée au moment de la mise en place.

Fig. 1.

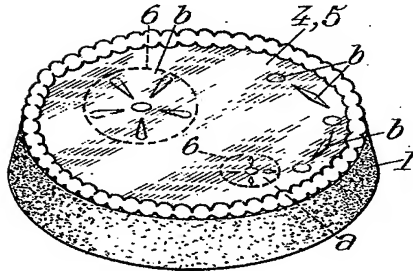


Fig. 4.



Fig. 3.

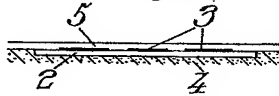


Fig. 2.

